

特集 地域特産作物

V 藍【産地の取組】

地域資源「藍」の応用範囲拡大を求め商品開発

徳島藍ジャパンプルー推進協議会 会長 小濱 利郎
副会長 三谷 芳広

I 徳島藍ジャパンプルー推進協議会の活動

1. 開発の背景となる藍の歴史

(1) 阿波藍の起源

阿波藍の起源は平安時代、徳島の山岳地帯で阿波忌部（いんべ）氏が織った荒妙（あらたえ）という布を染めるために、栽培が始まったと伝えられています。最古の資料は『見性寺記録』というもので、その中には宝治元年（1247年）に藍住町の見性寺という寺を開基した翠桂（すいけい）和尚が、そのころ寺のあった美馬郡岩倉（現在の美馬市脇町）で藍を栽培して衣を染めたと記されています。その後、藍づくりは吉野川の下流域に広がっていきました。『兵庫北関入船納帳』には、文安2年（1445年）に大量の葉藍が阿波から兵庫の港に荷揚げされたと記録が残っています。

(2) 戦国時代の藍づくり

戦国時代には、藍の色の1つである「勝色（かちいろ）」が、勝利につながる呼び名という縁起のよさから、武士のよろい下を藍で染める需要が高まり、ここから藍の生産が本格的に行われるよう

になったといわれています。そして、それまでは、葉藍を水につけて染め液をつくる沈殿藍で藍染めを行っていましたが、天文18年（1549年）に三好義賢（よししたか）が上方から青屋（あおや）四郎兵衛を呼び寄せ、すくも（藍の葉を発酵させて染料にしたもの）を使った染めの技術とすくもの製法が伝わり、三好氏の城下勝瑞では、すくもづくりが本格的に行われるようになりました。

(3) 江戸時代に隆盛を極める

天正13年（1585年）、蜂須賀家政公が藩主となってからは、徳島藩では藍の生産を保護、奨励しましたので、いよいよ藍づくりは隆盛を極めたのでした。徳島の藍は、その品質の高さからも別格扱いとされ、阿波の藍を「本藍」、他の地方の藍を「地藍」と区別されたほどでした。そして、徳島藩は、藍師や藍商から取り立てる租税で藩の財政を確立し、“阿波25万石、藍50万石”とまでいわれるほどになりました。その作付け面積は、寛政2年（1790年）に6,500町歩（ちょうぶ）もあったという記録が残っています。

(4) 現代の藍に至るまで

明治以降も藍作は盛んに行われ、北海道から九州まで栽培されるようになり、全国的には明治36年に最高の生産規模になりました。特に徳島県は作付面積、生産量とも全国の過半数を占めていました。しかし、その後、インドから良質で安価なインド藍が輸入され始め、明治後期からは化学合成された人造藍の輸入が急速に増大し、日本の藍づくりは衰退の一途をたどりました。太平洋戦争中は、藍作が禁止になり作付けはゼロ近くなった。昭和41年には4ヘクタールにまで栽培が減少してしまいましたが、阿波藍の魅力は人々を引きつけて止むことはありませんでした。そして、天然藍



の持つ美しさや風合いが見直され、藍は全国的にも静かなブームとなっています。

2. 近年における「藍」の新分野応用の模索

2013年このような地域を代表する資源「藍」の新分野応用を模索し、衣・食・住・遊に分かれ、活用しようと志を持つ異業種で、コンソーシアムを形成しました。

(1) 徳島藍ジャパンプルー推進協議会の概要は以下のとおりです。

・設立 2013年6月設立

・協議会趣旨

全国に類を見ない地域資源の雄である藍。最近ではジャパンプルー・日本の青として世界から注目を浴びる。この藍を原材料として、染料としての利用だけにとどまることなく、多方面に創意工夫活かそうとする異業種が組織連携することにより、相互間の情報を共有し、コラボレートすることで更なる新製品を開発しようとするものである。

・役員 代表幹事 小濱利郎
副代表幹事 三谷芳広 会計監査 岡田育大

・事業プロデューサー 宮木健二

・会員

大利木材株式会社（藍染建材(床・壁材等)）・株式会社ボン・アーム（藍耕作(食・薬膳等)）・ベジフル（藍添加食品(パン・ケーキ等)）・株式会社 絹や（藍染革製品(文具・小物等)）・株式会社 イエスカンパニー（藍耕作・染物(藍染料・繊維染等)）・吉崎木製工業株式会社（藍染杉木製品(スピー



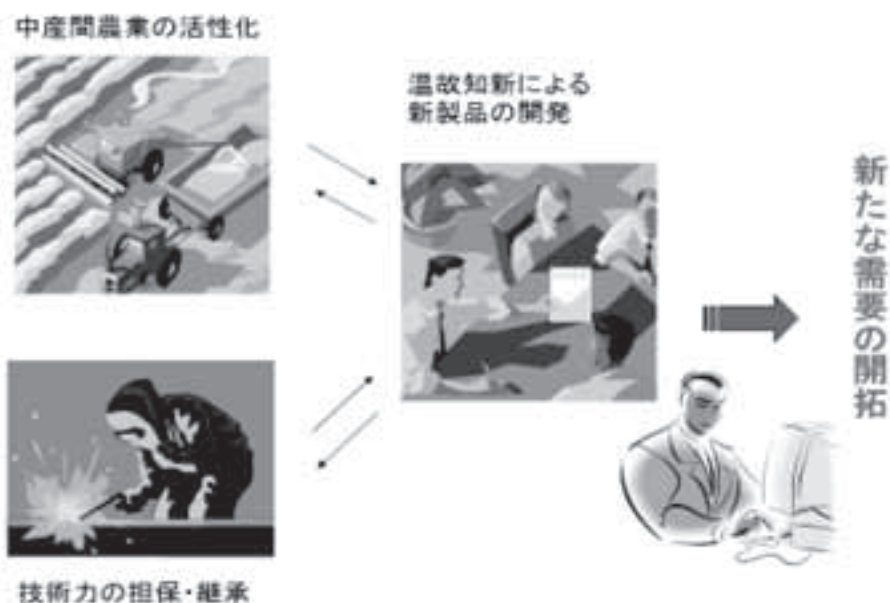
カー・建具・家具等))・岡萬本舗株式会社、藍倶楽部有限会社（藍利用（和菓子））

※（ ）は開発対象製品

(2) 2014年からは原料であるタデの生産量増加を目指し、農商工連携を形成しようと模索しています。

さらに、ジャパンプルー推進協議会としては、今後、欧州における青色天然色素(パステル=アブラナ科)の町・トゥールーズとの国際的な連携を目指

徳島藍ジャパンプルー推進協議会 農商工連携によるコンソーシアムを形成



していくこととしています。

3. 世界の展示会への出展 による販路開拓

2014年よりそれぞれの開発製品を持って、「サンフランシスコ世界ギフトショー」や「シンガポールBEX 展示会」などに出展し、海外へも販路開拓を行ってきています。(出展例：藍染め杉建材、藍利用の食品、藍染め革製品、藍染め木製スピーカーなど)

また、本年度はミラノ万博で開催されています日本館での徳島ウィーク「～JAPAN BLUE 徳島～」(9月6日より開催)にも、藍を利用した様々な新製品を持ち込み世界に向け発信をいたしました。(小濱 利郎)



ビアタンブラーとピッチャー



LED 照明・アクセサリー・花器など

創る力 Ⅰ
かんさい輝く時

深淵を思わせる静謐な青が、床一面に広がる。――京徳島製多くの市民ギャラリー。約400平方メートル敷き詰められたスギの床板は、年輪の一本まで藍色に輝く。700年以上の伝統を誇る特産の阿波藍で染めた建材「藍染杉」。商品化した「大和利木村」(徳島市)専務の小浜利郎さん(59)は「微妙な濃淡は、化学染料では出せない」と誇らしげに語る。

阿波藍の他色合いは、海外で「フヤパンブルー」と称賛される。だが藍の集を産廃させて作る原料「すくも」は、徳島県内の生産量を見ると約4000年度に伸びた。だが、藍染めの主要原料である阿波藍の売れ行き不振が影を落とす。

阿波藍の神秘的な美しさを

伝統の技形変え世界へ

別の形で生かしてはどうかと、小浜さんが10年に発売したのが藍染杉だ。住宅やビル内外装を飾り、売り上げは年々伸びている。13年には異業種の7社で藍の活用策を考える協議会を設立した。藍染めの革製品や藍の集を使った扇子など、新たな発想で商品開発に挑む。

藍染杉は、東南アジアの展示会で好評を博し、米国の設計事務所も関心を寄せる。世界に通用するモダンな商品こそが阿波藍の伝統とブランドを守る。小浜さんの視座の先に、海外がある。

深い色をたたえる藍染杉の床材。伝統の色で、世界を征服す(徳島市で)「阿波藍の集」

読賣新聞(平成27年7月14日)

Ⅱ 藍を食べる—EAT JAPAN BLUE—

1. 藍は「旅のお守り」

藍には染料としての顔だけではなく、食として親しまれていた事をご存知でしたか？

「藍商人は病氣知らず」と言われていたように、江戸時代の藍商人たちは、長旅の“お守り”として藍を常に持ち歩き、お腹を壊したときなどに食して難をしのぎました。

このように藍は昔からいろいろな用途で人々に重宝されていたのです。



2. 藍のハウス水耕栽培

食用としての藍の栽培がハウス水耕栽培で行われています。

できる限り、除草剤や農薬を使用しないように日々、研究を重ねながら栽培しています。

ひとつひとつ収穫は手作業で行われます。



徳島県板野郡藍住町

3. 藍を食べる「文化」

「徳島県薬草図鑑」では、藍の用途に「食・染料」

とあるように、食あたりなどの薬草として親しまれてきただけでなく、発芽させた身を刺身のツマにしたり、葉を天ぷらにしたりと、藍の実や葉を食用する文化がありました。

生食の他に、乾燥させて飲用したり、粉末にして生地に練り込んだりとアレンジが楽しめます。



4. 藍料理

藍葉を乾燥して、粉末にしたものを服用すると嘔吐に効果があり、生葉汁を塗布すれば、火傷、毒虫の刺し傷に効果があり、藍の実が強壮剤になるなど薬用として多様な効果があることが徳川時代から民間に知られていたそうです。

染料としての用途だけでなく、藍を料理できないか？という「徳島の文化を薦める会」の役員であった、医師の中西仁智雄氏からの提案により、昭和62年に2店舗のお店で藍コースが振舞われるようになりました。1店は阿波藍の中心地である藍住町に本店を置く「うなぎや」もう1店は、市内西部にある「きく樽」です。

「うなぎや」献立

1. 藍葉酒 藍実酒
2. 藍葉揚げ
3. 藍豆腐
4. 藍雑炊
5. 藍だし
6. 藍御前
7. 藍蓮契り
8. 藍鮎膳
9. 藍つみれ
10. 藍和え
11. 藍若さらだ

「きく樽」献立

1. 藍茶
2. 小鉢 おひたし 白酢和え
3. 煮物 菊花無餅鮑 車えび 敷藍味噌
4. 焼物 鮎塩焼き 藍たで酢 花葉佃煮
5. 天ぷら 藍葉 昆布 車えび
6. 小吸物 藍実 昆布 車海老
7. ぼうぜ寿司
8. 藍葉羽二重蒸し 百合根 合鴨
9. 鳴門わかめさらだ
10. 松茸ご飯と汁
11. 果物 鳴門親水

「うなぎや」での藍料理披露には招待客が80名ほど、珍しい料理ということもあり女性客も多く、知事夫人、市長夫人も姿を見せて盛大に盛り上がりました。

最近では、藍を魅力ある食材の1つとして、積極的に使用するレストランもあります。

5. いのちを「守る」藍

近年蓼藍の研究が進み、さまざまな疾患の原因とされる活性酸素を除去する、抗酸化物質（藍ポリフェノール・フラボノイド）や、抗菌物質であるトリプタンスリンが含まれていることが分かりました。

これら物質は、疾患を予防することが期待されており、食用藍がスーパーフードとして世界に広がる日も近いかもしれません。（三谷 芳広）

藍のテリーヌ

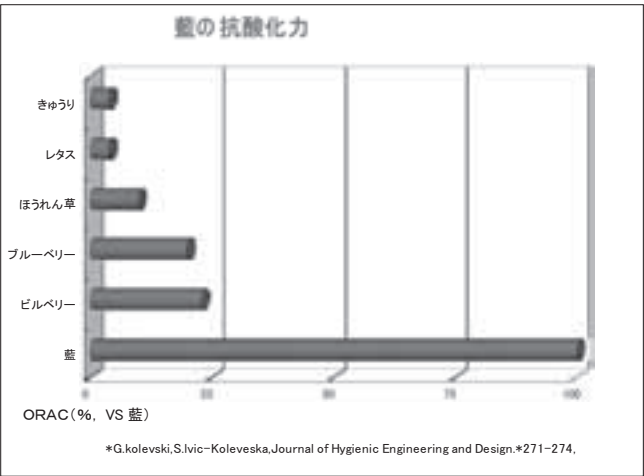


藍のサラダ

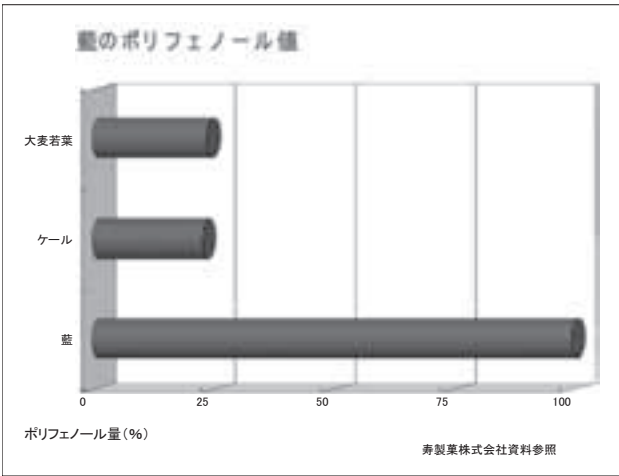


藍に含まれている成分	主な作用
没食子酸	抗酸化
カフェ酸	抗酸化
ケンフェロール	抗酸化・抗炎症・抗ピロリ菌
トリプタンスリン	抗癌・抗炎症・抗ピロリ菌・抗白癬菌
インディルビン	抗癌・抗アレルギー
3,5,4'-トリヒドロキシ-6,7-メチレンジオキシ-3-O-β-D-グルコピラノシド	血小板凝集抑制
ケンフェロール-3-O-β-D-グルコピラノシド	血小板凝集抑制
インディカン（インディゴ）	染料

2010年食用藍に含まれる主な成分



寿製菓株式会社資料（2015.3.3HP より参照）



寿製菓株式会社資料（2015.3.3HP より参照）